

กำเนิดไอศกรีม มาจากที่ใด

นำเสนอเมื่อ : 4 มี.ค. 2552

ไอศกรีม-ของหวานที่ได้รับความนิยมมากเป็นประวัติการณ์นับตั้งแต่ได้ถือกำเนิดขึ้นในประเทศจีนเมื่อ ๔,๐๐๐ ปีที่ผ่านมา ถึงแม้ว่าในตอนแรกที่ผลิตนั้น ไอศกรีมจะดูเหมือนนมข้น ๆ แซ่แข็งมากกว่าไม่ได้เป็นครีมนุ่ม ๆ เย็น ๆ อย่างทุกวันนี้

ในตอนนั้น ประเทศจีนเพิ่งจะเริ่มมีการรีดนมจากสัตว์เลี้ยงในฟาร์ม นมจึงจัดเป็นอาหารที่มีราคาแพง พวกชนชั้นสูงจะนำนมไปหมกไว้ในหิมะเพื่อให้กลายเป็นนมแช่แข็ง หลังจากนั้นก็เริ่มพัฒนาทำน้ำผลไม้แช่แข็งรับประทานกัน พอถึงศตวรรษที่ ๑๓ นมแช่แข็งสารพัดชนิดก็มีวางขาย เช่นขายกันตามถนนและทุกซอกซอยทั่วกรุงปักกิ่ง

ในศตวรรษที่ ๑๔ นมแช่แข็งและน้ำผลไม้แช่แข็งก็เดินทางไปที่อิตาลีและต่อไปยังฝรั่งเศส ในงานเฉลิมฉลองพระราชพิธีอภิเษกสมรสระหว่างแคเธอรีน เดอ เมดิซี แห่งเวนิส กับว่าที่กษัตริย์เฮนรี่ที่ ๒ แห่งฝรั่งเศสเมื่อ ปี ค.ศ. ๑๕๓๓ ซึ่งนอกจากจะเสิร์ฟของหวานแช่แข็งหลากหลายแล้ว ยังมีการเสิร์ฟของหวานกึ่งแช่แข็ง (ที่ทำจากครีมขนหวาน) ซึ่งมีลักษณะคล้ายไอศกรีมในปัจจุบันหลังจากที่หมอชาวสเปนในกรุงโรมคนหนึ่งได้พบเทคนิคพิเศษที่ว่า อุณหภูมิของสวนผสมในการทำไอศกรีมแช่แข็งจะลดลงถึงจุดเยือกแข็งได้อย่างรวดเร็วขึ้น หากเติมดินประสิวลงในหิมะหรือน้ำแข็งที่อยู่รอบถัง เมื่อนั้นชาวฟลอเรนซ์จึงเป็นผู้ริเริ่มผลิตของหวานแช่แข็งที่ทำจากครีมล้วน ๆ ชนิดแรกของโลก

ในปี ค.ศ. ๑๘๗๐ ภาพคนขายไอศกรีมอิตาลีเลียนก็กลายเป็นภาพที่คุ้นตาบนถนนในกรุงลอนดอน เด็ก ๆ จะเรียกคนขายไอศกรีมว่า 'ไอกี โปกกี' ซึ่งเพี้ยนมาจากเสียง 'Ecco un poco' หรือ "หนู ๆ มาที่นี่"

จุดที่ไอศกรีมเดินทางเข้าสู่ประเทศสหรัฐอเมริกาก็คือเมืองฟิลา เดลเฟีย และในต้นทศวรรษ ๑๘๐๐ เมืองนี้ได้กลายเป็นเมืองหลวงของไอศกรีม เพราะผลิตไอศกรีมเป็นจำนวนมาก นอกจากนั้น ที่นี่ยังเป็นบ้านเกิดของไอศกรีมโซดาหรือไอศกรีมโพลด

ไอศกรีมชั้นเด-ของโปรดของหลาย ๆ คน เกิดเมื่อกกลางทศวรรษที่ ๑๘๘๐ ว่ากันว่า ชื่อของไอศกรีมชนิดนี้มาจากการสะกดคำว่า Sunday ให้แปลกออกไป (สะกดเป็น Sundae) และมีขายกันเฉพาะวันอาทิตย์ ส่วนแหล่งกำเนิดไอศกรีมชั้นเดนั้นไม่ปรากฏแน่ชัดแต่ละเมืองก็อ้างว่าตนมีเมนูไอศกรีมของวันอาทิตย์เป็นหลักฐาน ยืนยันในขณะที่บางครอบครัวก็ว่า นี่เป็นอาหารจานพิเศษที่จะกินกันเฉพาะวันอาทิตย์เท่านั้น

ส่วนวิปครีมที่ประดับสวยอยู่บนหน้าไอศกรีมนั้น เกิดมาจากความที่ขี้เกียจตีครีมของนายชาร์ลส์ โกดซ์

นักเคมีชั้นยอดแห่งมหาวิทยาลัยอิลลินอยส์ ผู้คลุกคลีในกิจการไอศกรีม
จึงทำให้เขาค้นพบวิธีการทำให้ครีมอิมิตัวด้วยการใช้ก๊าซไนตรัสออกไซด์หรือก๊าซหัวเราะ

การเสิร์ฟไอศกรีมมากับจานแบน ๆ หรือใช้โปะลงบนยอดวอฟเฟิลนั้นมีมาเป็นเวลาหลายศตวรรษแล้ว
จนไอศกรีมโคนได้เกิดขึ้นในงานออกราน 'เซนต์หลุยส์ เวิลด์สแฟร์' ในรัฐมิสซูรี เมื่อปี ค.ศ. ๑๙๐๔
เมื่อนายอาร์โนลด์ ฟอรนาโซ คนขายไอศกรีมเกิดขาดแคลนจานกระดาษสำหรับใส่ไอศกรีมขึ้นมา
เลยไปคว้าเอาแผ่นวอฟเฟิลจากรานขายวอฟเฟิลของนายเออร์เนสโต แซมไว ที่อยู่ข้าง ๆ มามวนเป็นกรวย
แล้วใช้เป็นภาชนะสำหรับบรรจุไอศกรีมเสียเลย เป็นอันว่า ได้มีการมวนแผ่นวอฟเฟิลทำเป็นโคนมาเรื่อย ๆ จนถึงปี
ค.ศ. ๑๙๑๒ เมื่อเฟรเดอริก บรูดแมน นักประดิษฐ์จากรัฐโอเรกอน
ได้จดลิขสิทธิ์เครื่องจักรสำหรับการนี้โดยเฉพาะขึ้น
หลังจากนั้นหนึ่งในสามของไอศกรีมทั้งหมดที่บริโภคกันในสหรัฐอเมริกาจะบรรจุลงในโคน

ทั้งหมดนี้เป็นตำนานการเดินทางของไอศกรีมที่หลายคนโปรดปราน

“ข้อมูลสนับสนุนจากหนังสือ ๑๐๘ ของคำถาม / สำนักพิมพ์สารคดี”